Fabbri, per l'estate 2024 ci sono gli snack da passeggio

20240606115014fabbrinew-91955d95

Snack da passeggio: è questa la proposta estiva di Fabbri 1905 destinata a bar e pasticcerie, apparenti stecchi di gelato che però sotto la copertura, ricca di inclusioni crunchy, celano una **vera e propria torta in miniatura** da consumare passeggiando, proprio come si farebbe con un classico gelato.

Realizzare gli snack da passeggio è semplicissimo, basta glassare i cake con le variegature della gamma **Snackolosi e Crockolosi** Fabbri, disponibili in tanti gusti come **Mango e Macadamia Crunchy**, **Croccante Amarena Fabbri**, **Speculoos**, **BomBon**, **Pistacchio** o **Mandorle e Pinoli**. Altrettanto semplice è la conservazione: le torte stecco si possono mantenere a temperatura ambiente insieme alla classica pasticceria da credenza. Sono quindi **ideali per i bar, le pasticcerie o i forni** che vogliono ampliare l'offerta della colazione e della merenda e sperimentare nel contempo nuove proposte.

Gli **Snackolosi** sono golose variegature anidre, lisce o con inclusioni, ai gusti crema e frutta, che, come suggerisce il nome, ricordano il gusto degli snack più amati. La loro consistenza li rende **perfetti in gelateria come variegature e coperture morbide per stecchi o in pasticceria per realizzare glasse e inserti**. I **Crockolosi** invece sono la linea di **variegature anidre cremose ricche di croccanti inclusioni**. La loro texture li rende ideali, oltre che in gelateria, anche in pasticceria per inserire consistenze croccanti in mousse, semifreddi o da abbinare a creme per torte classiche. Entrambe le linee possono essere utilizzate anche per creare **originali gianduiotti** destinati ad arricchire la vetrina.

Sono tantissime le ricette messe a disposizione del professionista: per accedere è necessario **registrarsi a Fabbri MasterClass** attraverso cui si potrà restare aggiornati pure sulle attività di formazione.